

Barsinghausen, 22. Oktober 2024

Neues GÜTESIEGEL kennzeichnet das authentische Backhandwerk

Am heutigen Tag wird durch den unabhängigen Berufsverband **Die Freien Bäcker e.V.** ein wegweisendes Prüfsiegel aus der Taufe gehoben. Das GÜTESIEGEL FREIES BACKHANDWERK garantiert die handwerkliche Herstellung hochwertiger Brote & Backwaren. Zukünftig zeichnet das Label die Bäckereien aus, die ihr gesamtes Sortiment nach konsequenten Prinzipien und überprüften Grundsätzen herstellen.



Sicherheit durch Transparenz

Als Verbraucherinnen und Verbraucher sehen wir uns oft mit einer Flut von Werbeaussagen konfrontiert. Ihr Wahrheitsgehalt lässt sich meist nicht überprüfen.

Das GÜTESIEGEL FREIES BACKHANDWERK schafft Klarheit. Es garantiert die handwerkliche Herstellung von hochwertigen Broten & Backwaren. Unabhängige Prozess- und Produktprüfungen durch das sachkundige Institut für Getreideverarbeitung (IGV GmbH) stellen vor Ort in den Bäckereien sicher, dass die Prinzipien und Zertifizierungsrichtlinien eingehalten werden.

Ein Meilenstein für das Bäckerhandwerk

Jörg Meffert, Inhaber einer zertifizierten Handwerksbäckerei aus Lemgo, Brotsommlier und Vorstandsmitglied des Verbandes erklärt:

„Das Gütesiegel ist ein Meilenstein für unser Handwerk. Denn Handwerk sollte vor allem an qualitativen Kriterien, nicht allein an formalen Kriterien der Handwerksordnung, gemessen werden. Zu unserem Qualitätsanspruch gehört, dass wir die Verwendung von Convenience-Produkten sowie

Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen ausschließen. Auch die heute oft verwendeten biotechnologisch hergestellten Enzyme - mit denen die Eigenschaften von Rohstoffen und Gebäcken manipuliert werden, und die dennoch nicht deklariert werden müssen - gehören nicht in unsere Backwaren. Den Grundsatz, jederzeit Souverän der Herstellungsprozesse zu sein, haben wir in detaillierten Richtlinien für die Zertifizierung der Handwerksbäckereien festgeschrieben.“

Die handwerkliche Herstellung von Brot & Backwaren ist keine Nostalgie, sondern zukunftsweisend

FREIES BACKHANDWERK bedeutet, aus naturbelassenen Rohstoffen individuelle und hochwertige Gebäcke zu schaffen. Dies auf der Grundlage von umfangreichem Wissen und handwerklichem Können sowie der Verbindung von Tradition und Innovation. Zudem ermöglicht die handwerkliche Kompetenz, dass die Betriebe flexibel auf die Folgen klimatischer Veränderungen oder sich wandelnde Ernährungsgewohnheiten reagieren können.

Bei der notwendigen Anpassung landwirtschaftlicher Anbausysteme an sich verändernde klimatische Bedingungen können so aufgestellte Betriebe eine wichtige Schlüsselfunktion in regionalen Wertschöpfungsketten erfüllen. Regionale Wertschöpfungsketten bieten wiederum zahlreiche Vorteile für die lokale Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft. Handwerkliche Kompetenz, Souveränität und Flexibilität machen die Versorgung mit Brot & Backwaren unabhängiger von globalen Lieferketten und erhöhen die Versorgungssicherheit vor Ort.

Handwerk macht aus weniger mehr

Die Zutatenlisten der Bäckereien, die das Siegel FREIES BACKHANDWERK tragen, sind kurz. Auch deklarationsfreie Verarbeitungshilfsstoffe werden nicht darin versteckt. Lang ist hingegen die Zeit, die den Herstellungsprozessen, wie der Teigführung und Teigreifung, gegeben werden. Denn Zeit, ein bedeutender Faktor für eine gute Bekömmlichkeit von Brot und Gebäck sowie für die Geschmacksentwicklung, ist durch nichts zu ersetzen. Aus einer Vielzahl regional angebaute Getreide-Arten und Sorten stellen diese Bäckereien mit unzähligen individuellen Rezepten unverwechselbare Gebäcke mit Charakter her. Das erzeugt echte Vielfalt im Brotregal.

Zeit für das GÜTESIEGEL **FREIES BACKHANDWERK** - das als starkes Statement die Werte des authentischen Bäckerhandwerks stärkt!

Mehr Informationen

Die Freien Bäcker e.V.: [Die Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V.](http://www.die-freien-baecker.de/guetesiegel/)

Homepage GÜTESIEGELS **FREIES BACKHANDWERK:** www.die-freien-baecker.de/guetesiegel/

Anlage Foto: Übergabe der Zertifizierungsurkunden Ende September in Würzburg vor Köhlers Vollkornbäckerei. Die Bäckereien, die das GÜTESIEGEL FREIES BACKHANDWERK nutzen dürfen, erhalten nach der Zertifizierung eine Urkunde mit Prüfnummer.

Kontakt:

Anke Kähler (Vorstandsvorsitzende)
Die Freien Bäcker e.V.
Bergstr.50
30890 Barsinghausen
Tel. 05105-520220
Mobil 0170-4105983
mail: a.kaehler@die-baecker.org